



SWEETMONKEY

La liberación de los sentidos



WWW.SWEETMONKEYONLINE.ES



Somos Sweet Monkey

Todo comienza con la necesidad de comunicar como entendemos el mundo de la pastelería y de las cremas heladas.

La experiencia nos abala, el conocimiento adquirido a lo largo de los años y sobre todo, las ganas e ilusión, formaban el cóctel perfecto para adentrarnos en esta maravillosa aventura, cuyo lema principal es "El viaje que queremos compartir".

El espíritu liberador es nuestra creencia y el sabor, es nuestro capitán, el que nos guía y nos representa.

Un saber compartido garantiza el mejor viaje y te aseguramos,
¡Que nunca lo olvidarás!



Nuestros Clientes

Marca es lo que quieras vender, reputación es lo que te compran, profesionalidad lo que demuestras

HELADERÍAS Y PASTELERÍAS

La gama más amplia de sabores, clásicos y novedosos



RESTAURACIÓN

Acompañamos tu carta y tus platos con los mejores helados



CATERING Y EVENTOS

Una amplia variedad de formatos y sabores para cumplir con los eventos más exigentes.

CHEFS Y PASTELEROS

De la mano de nuestro chef internacionalmente reconocido **Javier Guillen** hemos desarrollado un centro de I+D para capacitar a la comunidad de chefs y pasteleros con lo mejor de la pastelería, chocolatería y heladería



SOMOS
SWEET MONKEY



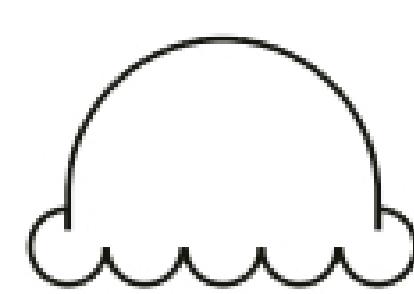
Nuestro mayor valor es nuestro capital humano, el cual cuenta con la experiencia necesaria para poder interpretar la necesidad de nuestro cliente y transformarla en una creación. El chef Matthias Kapornayi diseñará cada uno de los procesos y elaboraciones para garantizar la máxima calidad y equilibrio en cada uno de nuestros productos.

Disponemos de un obrador propio de 300 metros cuadrados situado en Madrid para el desarrollo de nuestras líneas de producto. Nuestro único objetivo es el poder agregar el máximo valor posible al servicio de nuestros clientes a partir de nuestras creaciones.

La búsqueda constante de la perfección nos mueve a focalizarnos en el equilibrio de cada una de nuestras recetas. Cuidando cada una de las partes del proceso productivo, buscando las mejores materias primas y apoyándonos en los mejores de cada sector para generar una alquimia perfecta entre texturas y sabores exquisitos

¡Esto hace que confiemos plenamente en nuestros productos!





Nuestras Cremas Heladas



Crema Lotus

Sobre la base de un crema de galleta caramelizada, disfruta del auténtico sabor de este clásico.



Crema Coco

Crema helada con pulpa de coco Adamance y coco rallado.



Cookies\Cream

Este clásico de la pastelería norteamericana interpretado en una crema helada avainillada y cookies trozeadas artesanas



Café Arábica

Todo el sabor que entrega una crema helada de café infusionado y madurado.



Menta Blanca

Crema helada de menta infusionada, combinada con chocolate crujiente de Valrhona



Roscón de Reyes

Crema helada infusionada y madurada de roscón.

(Disponible de octubre a enero)



Leche Merengada Infusionada

Todo el sabor natural de la infusión de canela, cascara de naranja y limón, en una crema helada



Cheesecake Frambuesa

Un clásico de la pastelería, interpretado con una crema de queso crumble artesano y salsa de frambuesa



D. de Leche Granizado

La versión más auténtica de este clásico de Havanna combinado con todo el sabor del chocolate Valrhona.



Milhojas Nata

Crema helada de nata combinada con hojaldre caramelizado y salsa de caramelo.



Yogurt Natural

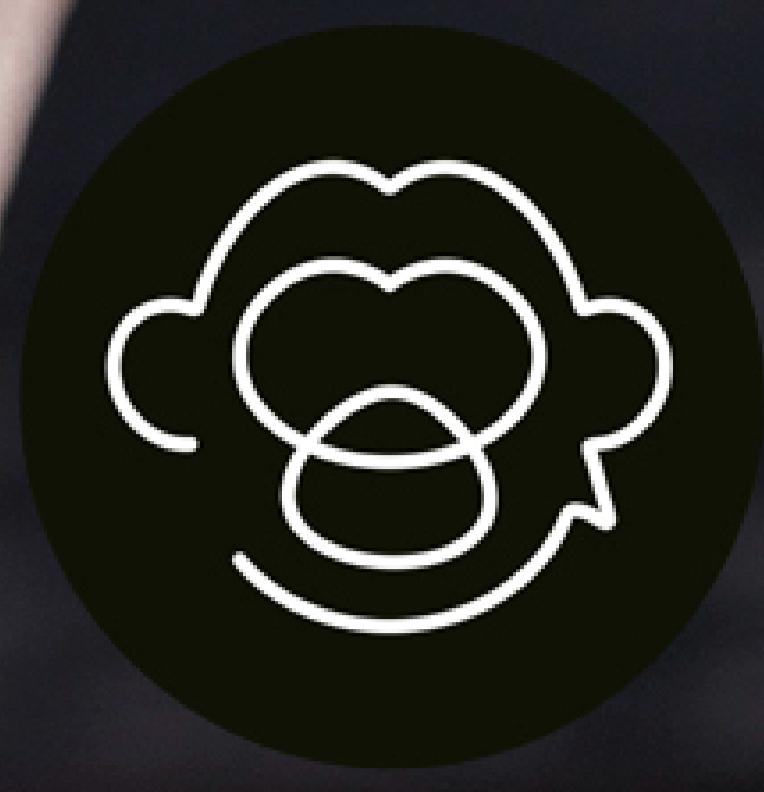
Crema helada de yogurt natural.



Panettone

Crema helada infusionada y madurada de panettone

(Disponible de octubre a enero)



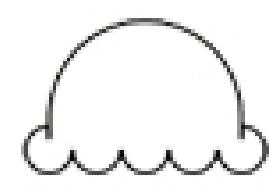
SWEETMONKEY



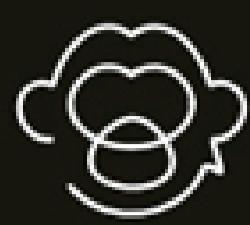
Sorbet framboesa meeker

Frambuesas frescas con crujiente de hojaldre caramelizado

Salsa cremosa de nata y vainilla Norohy



Nuestras Cremas Heladas



Vainilla Madagascar

Crema helada infusionada de vainilla

Bio de Madagascar de Norohy



Caramelo Salado

Esta creación única basada en la cobertura caramelia de Valrhona con un punto de sal.



Dulce de Leche

Todo el sabor de Argentina en esta crema helada de dulce de leche Havanna.



Turrón Jijona 73%

Todo el sabor de un turrón de jijona convertido en crema helada



Cacahuete

Desde una pasta pura de cacahuete texturizada en crema helada



Chocolate Tulakalum 75%

Crema helada de este blend de Valrhona un chocolate auténtico en crema helada.



Chocolate Macaé 64,5%

Un Grand Cru de Valrhona, infusionado en crema helada.



Chocolate Blanco

Crema helada de chocolate blanco infusionado, con ligeras notas de vainilla



Straciattella 55%

Crema helada de leche fresca con chocolate crujiente de Valrhona Equatoriale 55%.



Pistacho

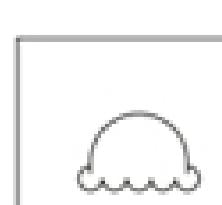
Desde una pasta pura de pistacho elaborada en Bronte, elaboramos este clásico de la heladería y la restauración.



Avellana

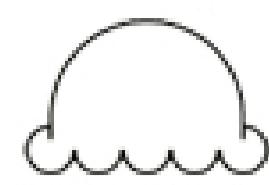
Crema helada infusionada con pasta pura de avellana 100% Avellana.

REAL FOOD



DISPONIBLE EN 2,5L

CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C



Sorbetes



REAL FOOD



Yuzu

Un sorbete que consigue el equilibrio entre el ácido y afrutado.



Mojito

Un sorbete infusionado, con sabor auténtico y refrescante



Albahaca

Sorbete de albahaca blanqueada un viaje auténtico de la materia prima al helado



Frambuesa

Elaborado con frambuesas serbias trazadas.



Passion Fruit

Acidulado e intenso



Fresa

Elaborado con fresas charlotte y magnum.



Limón Feminello

IGP Siracusa "Primo Fiore"



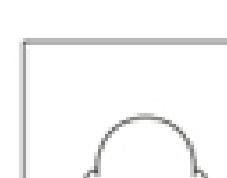
Mango Kesar-Alphonso

Elaborado con mangos indios trazados



Fruta del Dragón

Dulce y sutil



DISPONIBLE EN 2,5L

CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C



SWEETMONKEY



Crema helada chocolate Tulakalum (100% Belice)
Ganache montada cremosa de chocolate 63%
Rocas crujiente de chocolate Tulakalum
Crumble de cacao



Helados sin azúcar

Todo el sabor más auténtico en una crema helada gourmet sin azúcar y sin lactosa.



Vainilla Madagascar



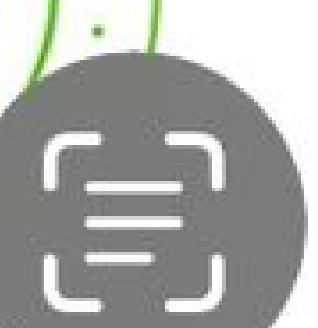
Avellana

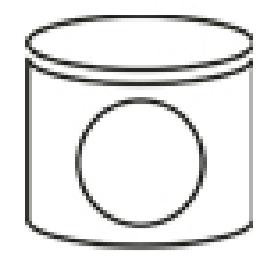


Pistacho Infusionado



Peanut Butter





Nuestras Frascos Helados 125cc



Muerte por
Chocolate



Yogurt
Passion Fruit



Cheesecake
Fresa



Redvelvet



Carrot Cake



Kinder Bueno



Super D. Leche



Lemon Pie



Mascarpone
D. Leche

Disfruta de todo el sabor de las
creaciones más divertidos listas para servir



DISPONIBLE EN CADA DE 12 UNID. POR SABOR

CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C



Repostería Helada

(También disponibles en frasco cristal 125cc)



RED VELVET

Bizcocho terciopelo rojo,
crema helada de queso mascarpone y
salsa de chocolate blanco (Valrhona)

CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria,
crema helada de queso mascarpone
y salsa de caramelo



BROWNIE

Brownie Macae 62% (Valrhona)
con nueces, crema helada de chocolate
oscuro (Valrhona) y perlas de chocolate
crujientes (Valrhona)

LEMON PIE

Crumble crujiente de almendra,
crema helada de limón y sorbete
de limón de origen siracusa
(Adamance)

CHEESECAKE

Sablé de almendras, crema helada
de cheesecake y salsa de frambuesa
de origen Meeker (Adamance)



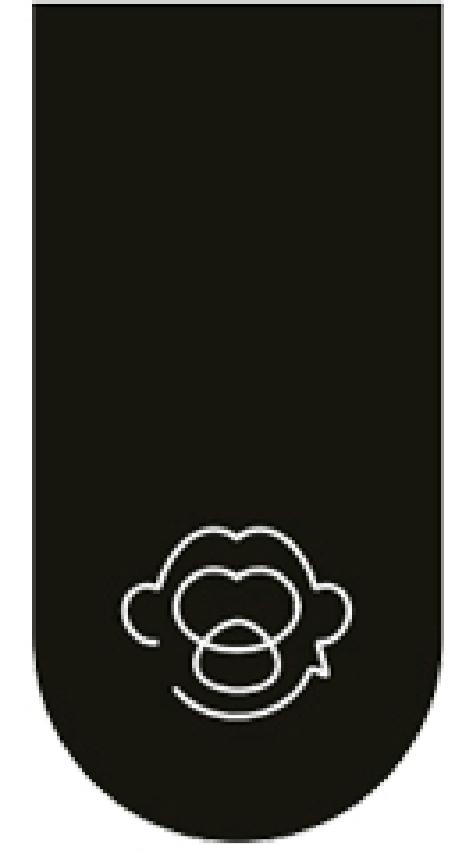
CHOCOLATE

Streusel de almendras con cobertura
Macae 62% (Valrhona) y grue de cacao
(Valrhona), con una crema helada de
chocolate oscuro (Valrhona) y salsa
de chocolate (Valrhona)



CAJA DE 20 UNIDADES POR SABOR

CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C



Si no existe, lo creamos...

No esperes ver un cambio
si no haces nada diferente

Gracias a nuestro centro de investigación y desarrollo tenemos la capacidad de crear helados a medida.

¿Tienes una idea o necesidad?
Cuéntanos.

Departamento I+D

Desarrollo de sabores a medida para su restaurante. Le entregaremos un estudio de viabilidad con un prototipo en un plazo de 15 días (sujeto a disponibilidad de ingredientes)

* Cantidad mínima a desarrollar: 30 Litros



Linea de productos
heladería y postres restauración



Kalua
helado artesanal

Kalúa Helados

ARTESANOS DE LA FELICIDAD



chocolate



clásicos



fresas con nata



dulce de leche



turrón supremo



leche merengada



avellana pura



pistacho puro



menta chocolate



limón natural



mango natural



fresa natural



carrot cake



rocher



k. bueno



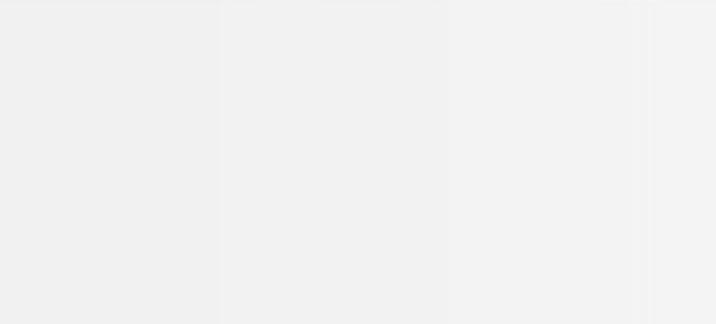
nutella



pistacho oreo



milhojas nata



mascarpone ddl.



red velvet



muerte x chocolate



k. chocolate



lemon pie



super d. de leche



cheesecake



Yogurt Mango

Una crema helada artesanal de yogurt combinada con salsa trozos de mango



DISPONIBLE EN CADA DE 12 UNID. POR SABOR
CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C

DISPONIBLE EN 2,5L
CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C



Todo el sabor de una crema helada artesanal ahora también para la gastronomía

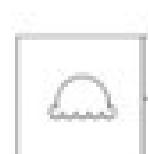


Mascarpone con Dulce de Leche

Combinamos todo el sabor de nuestra crema helada de mascapone con un crumble de galleta maría y mantequilla junto al sabor del Dulce de Leche



 DISPONIBLE EN CADA DE 12 UNID. POR SABOR
CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C

 DISPONIBLE EN 2,5L
CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C



Todo el sabor de una crema helada artesanal ahora también para la gastronomía



Kinder

El increíble sabor de combinar una crema helada artesanal de chocolate blanco, combinado con una sedosa crema de chocolate con leche y blanco

DISPONIBLE EN CADA DE 12 UNID. POR SABOR
CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C

DISPONIBLE EN 2,5L
CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C



Todo el sabor de una crema helada artesanal ahora también para la gastronomía

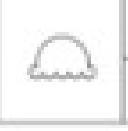


Red Velvet

Este clásico de la pastelería interpretado en forma de crema helada artesanal de queso mascarpone, combinado con bizcocho de terciopelo rojo y crema de chocolate blanco.



 DISPONIBLE EN CADA DE 12 UNID. POR SABOR
CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C

 DISPONIBLE EN 2,5L
CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C



Todo el sabor de una crema helada artesanal ahora también para la gastronomía



Muerte por Chocolate

Todo el sabor de una crema helada de chocolate del 70%, combinado con bizcocho de chocolate, chocolate crujiente y crema de chocolate



DISPONIBLE EN CADA DE 12 UNID. POR SABOR

CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C

DISPONIBLE EN 2,5L

CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C



Todo el sabor de una crema helada artesanal ahora también para la gastronomía



Carrot Cake

Interpretamos la clásica tarta carrot cake, a partir de una crema helada de queso mascaporne, combinada con un bizcocho de zanahoria, veteada con caramelo y nueces.



DISPONIBLE EN CADA DE 12 UNID. POR SABOR
CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C

DISPONIBLE EN 2,5L
CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C



Todo el sabor de una crema helada artesanal ahora también para la gastronomía



Kinder Bueno

Un clásico intepretado en una crema helada de avellana, combinado con una crema a base de avellanas y leche con granillos de galleta, y crema de avellana blanca.



 DISPONIBLE EN CADA DE 12 UNID. POR SABOR

CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C

 DISPONIBLE EN 2,5L

CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C



Todo el sabor de una crema helada artesanal ahora también para la gastronomía



Super Dulce de Leche

Todo el sabor de este clásico argentino combinado con un chocolate straciatella del 52% y dulce de leche clásico.



 DISPONIBLE EN CADA DE 12 UNID. POR SABOR
CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C

 DISPONIBLE EN 2,5L
CONSERVAR A -18°C / MANIPULAR A -10° / -12°C



Todo el sabor de una crema helada artesanal ahora también para la gastronomía



Formaciones y desarrollos a medida



De la mano de Javier Guillén, hemos lanzado nuestro propio centro de I+D donde impartimos capacitación para los chefs, pasteleros, heladeros y amantes de la repostería.

Nuestra formación se imparte en instalaciones propias, situada en Calle vereda de los barros 53F, Alcorcón. 28925

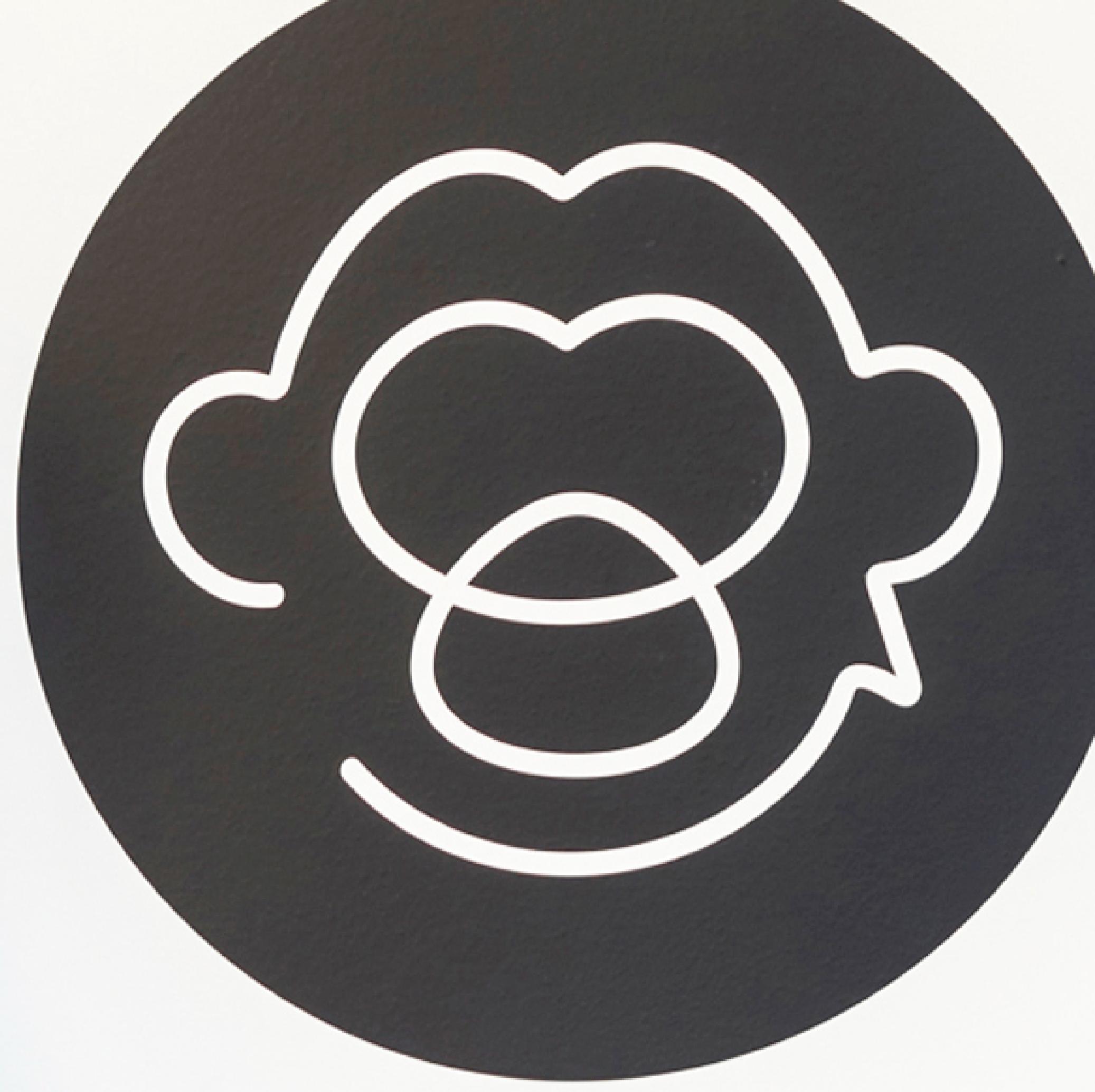
Dentro de las formaciones contarás con:

Todos las materias primas necesarias incluidos:

- Delantal
- Diploma del curso
- Almuerzo de medio día
- Los cursos cuentan con disponibilidad limitada.



siguenos en @sweetmonkeyonline para conocer las fechas de nuestras formaciones



Marca es lo que quieres vender,
reputación es lo que te compran,
profesionalidad lo que demuestras

Muchas
Gracias



618.68.47.73

Estaremos encantados
de atenderte